



## Herzhafte Tomatentarte

mit Zitronenthymian und Pesto



40-50min



3-4 Personen

Der Liebling im Sommer, wenn du keine Lust hast, lange in der Küche zu stehen. Diese Tarte ist knusprig, aber auch saftig-aromatisch dank würzigem Pesto, frischen Tomaten, weich geschmorter Zwiebel und geschmolzenem Käse. Der Zitronenthymian ist das Tüpfelchen auf dem i.



- 2 Knoblauchzehen
- 30g frischer Zitronenthymian & Petersilie
- 1 Packung Pinienkerne
- 1 Päckchen Basilikumöl
- 2 Zwiebeln
- 1 Packung bunte Kirschtomaten
- 1 Packung Kirschtomaten
- 2 Packungen Quicheteig <sup>1</sup>
- 1 Packung geriebener Käse <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 972kcal, Fett 66.2g,  
Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 22.3g



Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Petersilienblätter** abzupfen und mit dem **Knoblauch**, den **Pinienkernen**, **1EL Basilikumöl**, 1-2EL Olivenöl und 1-2EL Wasser zu einem **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ggf. noch etwas Wasser hinzufügen, falls das **Pesto** zu dickflüssig ist.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und gleichmäßig mit dem **Pesto** bestreichen, dabei jeweils einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit den gebratenen **Zwiebeln** belegen, darauf die **Tomaten** verteilen. Mit Salz, Pfeffer und **Thymian** würzen und mit ca. **2/3 des Käses** bestreuen.



Die **Zwiebeln** schälen, in feine Ringe schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze 2-3Min. anbraten. Dann mit ca. 100ml Wasser ablöschen und weiter braten, bis das Wasser verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



Jeweils den **Teigrand** über die **Füllung** klappen, die Ecken leicht zusammendrücken und den **restlichen Käse** über den Rändern verteilen.



Die **Kirschtomaten** halbieren. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen.



Die **Tartes** im Ofen 25-30Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach Belieben mit dem **restlichen Basilikumöl** beträufeln und heiß oder lauwarm servieren.